## [週間献立表]

春陽の里 2025年 8月30日 ~ 2025年 9月 5日 1:常食 施設長 課長 栄養士

		8月30日(土曜日)	8月31日(日曜日)	9月 1日(月曜日)	9月 2日(火曜日)	9月 3日(水曜日)	9月 4日(木曜日)	9月 5日(金曜日)
		麦ごはん(ビタバァレー)	コーンフレーク(イチゴ)	レトルト粥	パン(ロールパン)	麦ごはん(ビタバァレー)	麦ごはん(ビタバァレー)	麦ごはん(ビタバァレー)
		めんたいマヨ	マカロニサラダ	防災カップ惣菜	スクランブルエッグ*	めんたいマヨ	とろろ	鮭フレーク
		生揚とピーマン炒め	じゃがいも入りクリームスープ	Caゼリー	ソテー ベー・キャ	ピーマンおかか炒め	煮浸し(こまつな)	煮物(じゃが芋・人参)
		みそ汁(かぼちゃ・油あげ)		防災用ゼリードリンク	牛乳(まきばの空)	みそ汁 (豆腐・葱)	みそ汁 (玉葱・生揚げ)	みそ汁(ねぎ・油揚げ)
Ē	基本							
	4							
		エネルキ*- 518 kcal 蛋白質 14.8 g	エネルキ* - 578 kgal 蛋白質 15.9 g	エネルギ- 467 kgal 蛋白質 8.1 g	エネルキ* - 499 kga  蛋白質 16.7 g			エネルギ- 510 kgal 蛋白質 18.2 g
		脂質 19.8 g 食塩 2.4 g						
							食繊総 4.2 g	
F			揚ナスおろしうどん				揚げパン(カフェオレ)	
		ごま酢和え(もや・人)	シュウマイ	サバの立田揚げ	エビチリ・生揚げ入り	ミックスフライ	さわらのカポナータソース	ブロッコリーとエビ炒め
		中華スープ(ニラ・ワン)	いちご一笑プリン (Ca)	含め煮(かぼちゃ)	鶏レバー煮	肉団子サラダ	サラダ(豆腐)	カボチャのバターしょうゆ炒め
	١			スープ(人参・白菜)	中華スープ(ねぎ/卵)	牛乳(まきばの空)	牛乳(まきばの空)	牛乳(まきばの空)
اِ	基本					Caぷらすゼリー	ヨーグルト(パイン)	
	4							
		エネルキ*- 593 kcal 蛋白質 23.4 g	τάμέ* - 523 μας 蛋白質 15.3 σ	rtilは' - 607 kgg 蛋白質 20.6 g		Tallat* - 812   kap   蛋白質 29.5 g	Tallat* - 748 keel 蛋白質 43.5 g	rtilit* - 534 keel 蛋白質 28.0 g
		脂質 24.7 g 食塩 3.2 g						
								食繊総 10.2 g
F		ごはん(Caふりかけ)						夏野菜カレー
		和風ハンバーグ	鶏マヨ	回鍋肉風	たらのおろし煮	豚の生姜焼き	麻婆なす	ごま酢和え(もや・人)
		なたね和え	ブロッコリのかにあえ				かぼちゃいとこ煮	
		スープ(玉葱・トマト)	スープ(ほう・コーン)	スープ (芋・コー)	スープ(人参・ほう)	スープ(コーン・モヤシ)	スープ(玉葱・ほう)	Caぷらすゼリー(コーヒー)
	基本			オレンジゼリーステップ				
	4							
		エネルキ*- 613 kcal 蛋白質 27.6 g	Ttilt' - 587	rtut' - 638 蛋白質 20.2 g				rtilt* = 647 蛋白質 20.0 g
		脂質 23.8 g 食塩 3.7 g						
					食繊総 5.2 g			食繊総 6.6 g
T,								R
	1							脂質 57.3 g 食塩 8.7 g
	計	角質 00.3 g 及温 5.0 g 食繊総 14.7 g						
L		区198.116 17. / 8	区 1954 1100	区(1954) NO. 7 S	区(1954)(1·6) 1·6. 1·6	<b>风嘛心 10.0 S</b>	区域心 17.7 S	及19条11心 40.0 名